

食品監視安全課
H A C C P 企画推進室
輸入食品安全対策室
食中毒被害情報管理室

1. 食品衛生規制の見直し

(1) 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

従前の経緯

- 昨年8月の感染症発生動向調査において腸管出血性大腸菌O157VT2感染症の報告が関東地方を中心に増加し、同一遺伝子型の食中毒患者が複数の自治体で報告され、特に、そうざいチェーン店における事案では死亡者も発生する事案となった。汚染原因究明、被害拡大防止、再発防止のためには、事案の早期探知が必要であるが、国、関係都道府県等の調査の方針や進捗状況の共有、調査結果の公表にあたっての調整などが課題とされた。

【課題】

- ・ 食品衛生部門と感染症部門の間や、国と自治体との間の情報共有が不十分であったため、効果的な調査ができなかった。
- ・ 感染症法に基づく届出情報、食中毒患者データ、遺伝子型別データの各情報の関連付け、共有に時間を要した。
- ・ 検査手法の違いによって、遺伝子型の照合に時間を要し、食中毒患者の関連性の把握に時間を要した。
- ・ 関係自治体が、個別に途中段階の情報発信を行ったため、不正確な情報が報道されるなど、混乱を生じた。
- ・ 事業者の検査用保管食品から病因物質が検出されず、また、食材の仕入れ先の記録も確認できなかった。

今後の取組

- 食品衛生法を改正し、広域的な食中毒事案の発生防止等のための関係者の連携・協力義務を明記し、国と関係自治体の情報共有の場として、協議会を設置でき、また、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案に対応することが可能となるよう調整を進める。
- 感染症法に基づく届出、食中毒患者データ、遺伝子解析結果の情報を共通IDにより、管理し、共有可能な仕組みの構築、また、必要に応じ、国から関係自治体に注意喚起を行う。
- 自治体における食品衛生部門と感染症部門の両部門共通の調査票や調査協力マニュアルの策定を行う。
- 腸管出血性大腸菌O157等の遺伝子検査手法の統一化を図り、地方衛生研究所における検査体制整備の支援を行う。
- 重要事案については、自治体の広報資料の事前協議など、行政全体で整合性の取れたリスコミュニケーションを行う。
- 事業者における検査用保管食品や記録の保存方法について検討を行う。

都道府県等に対する要請

- 食中毒調査時には、原因食品が広域的に流通している、原因施設が系列店舗を有している等、広域的に患者が発生するおそれのある事案の場合は、関係自治体と情報共有するとともに、厚生労働省あて報告すること。厚生労働省から広域食中毒事案として関係自治体に対し調査、情報提供の依頼等が要請された場合は協力すること。
- 広域食中毒事案の公表は、一般消費者に対して速やかに正確な情報を分かりやすく伝え、被害の発生状況を明らかにするとともに不要な不安を生じさせないため、原則として原因施設等を所管する自治体を中心となり、各自治体間との内容に相違がないように厚生労働省と情報共有しながら十分に調整すること。
- 平時から、広域食中毒事案が発生した場合に備え、近隣の自治体との協力の具体的内容をあらかじめ確認する等、危機管理体制を整備すること。
- 感染症法の規定に基づいて把握された情報を感染症担当部局より入手し、食品が感染の経路と推定される事案や、一般に食品を媒介とする病原体（腸管出血性大腸菌、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス、A型肝炎、E型肝炎等）によるものと疑われる事案について、担当部局と連携し共同調査体制を整備するなど、食中毒調査に係る初動対応の迅速化を図ること。
- 食中毒事件速報の報告は、原則として食品保健総合情報処理システムにより行うこと。特に夜間・休日の食中毒事件速報については、迅速な事案把握のため食品保健総合情報処理システムからの自動転送機能を活用していることから、当該システムによる報告を行うこと。
- 腸管出血性大腸菌の遺伝子検査手法について、反復配列多型解析法（MLVA）に統一化してシステム解析を実施することとしているため、地方衛生研究所において体制整備に向けた検討を行うこと。
- 食中毒調査時の患者菌株等検体において、関係機関にて情報の関連付けを容易にするため、共通ID等を付した管理の方法等を本年度内に示す予定としていることからご承知おきありたい。

(2) HACCPによる衛生管理の制度化について

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

従前の経緯

- HACCP(※)による衛生管理の制度化については、平成28年3月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、その枠組みについて検討を行い、同年12月に最終とりまとめを公表し、それに基づき準備を進めてきた。

※ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理

食品等事業者が自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法。

今後の取組

- HACCPの制度化にあたっては、国内の食品の安全性の更なる向上を図る観点から、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象とし、以下により各事業者が取扱う食品や業態に応じて一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理を含む衛生管理計画を策定、実行し、記録することを求めることが可能となるよう引き続き調整を進める。
 - ・ コーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準(基準A)を原則としつつ、その実施が困難な小規模事業者や一定の業種等については、食品事業者団体が策定した手引書を活用して対応できる(基準B)とする仕組みとする。
 - ・ 基準Bの対象業種は、小規模な製造・加工事業者のほか、併設された店舗で小売販売のみを目的とした菓子や豆腐などを製造・加工する事業者、提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な飲食店等の業種のほか、低温保存が必要な包装食品の販売等、一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種を対象事業者とする。
 - ・ 厚生労働省において設置している「食品衛生管理に関する技術検討会」において確認を進めている食品等事業者団体が作成した衛生管理計画策定のための手引書については、各都道府県等に通知し、各都道府県等は手引書に即した指導を行う。
 - ・ 事業者が行うHACCP及び一般衛生管理を含む衛生管理計画の策定、実行、記録状況については、営業許可の申請や立入検査等の機会を通じて、食品事業者に対して指導・助言を行うほか、その内容の有効性や実施状況等を確認する。
 - ・ HACCPの制度化に際しては、ISO等の民間認証の取得を求めるものではないが、基準Aが要求するコーデックスHACCPと同様の要件を求めている民間認証を取得している事業者については、認証のために作成された資料や監査の結果等も活用して遵守状況を確認することにより、監視指導の効率化を図る。
- 基準Bが適用される小規模規模事業者については、実態調査、手引書の対象事業者等食品等事業者の実態も踏まえ、判断基準を検討していく。

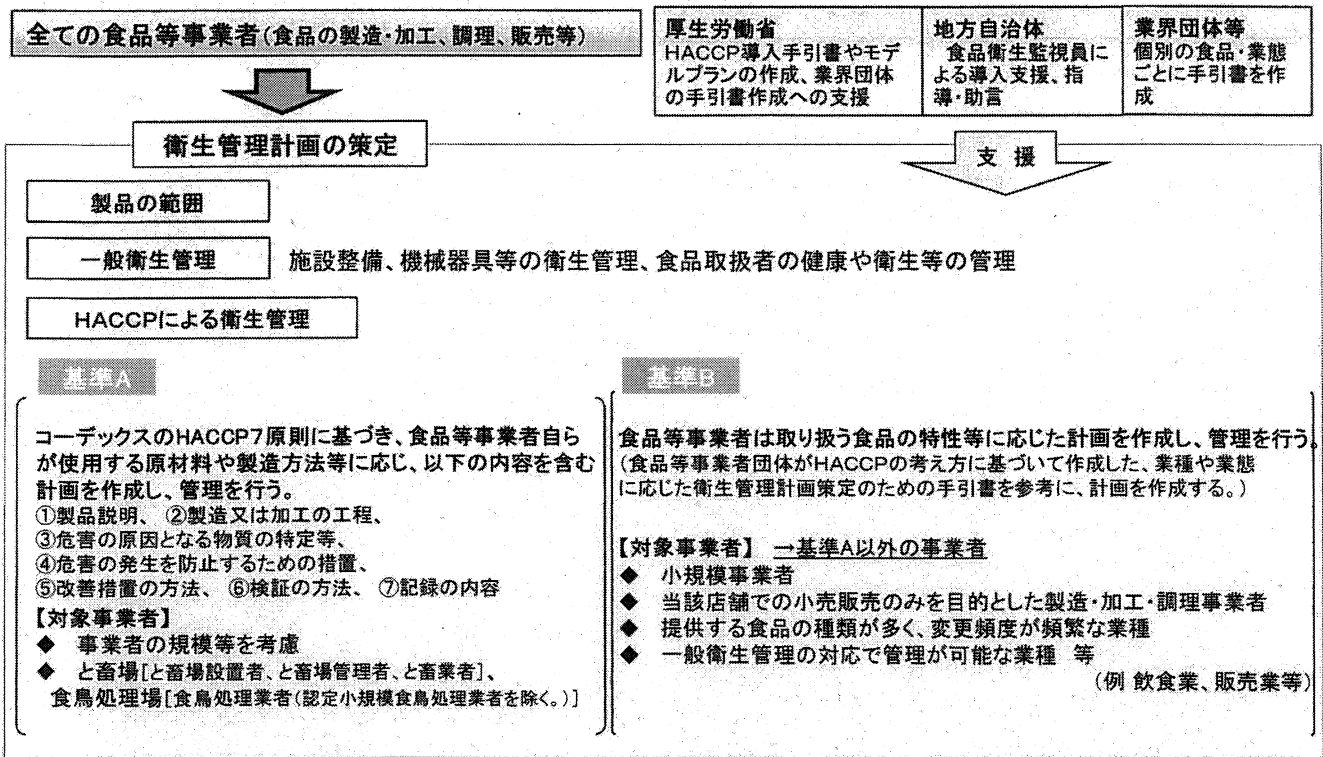
- 食品衛生監視員については、厚生労働省では引き続き、指導者の養成等研修の充実等による資質の向上を図り、その体制強化に努めるとともに、厚生労働省が実施している食品衛生監視員向けの研修会と農林水産省が事業者向けに実施している研修会の教材の内容について整合性を図り、事業者と行政の視点の統一化に取り組むこととする。
- 平成 30 年度においても、「HACCP 普及推進連絡協議会」、「HACCP チャレンジ事業」及び「地域連携 HACCP 導入実証事業」等を引き続き行う。
※平成 30 年度予算案の HACCP 関連事業の概要
HACCP 技術検討会経費、HACCP 研修等経費、連絡協議会経費、HACCP 普及推進経費、HACCP 導入実証事業経費等

都道府県等に対する要請

- HACCP 制度化に向けて、引き続き、HACCP 未導入施設について都道府県等食品衛生監視指導計画に規定するなど計画的な指導を行うようお願いする。なお、総合衛生管理製造過程承認施設、輸出認定施設、自治体の HACCP 認証施設及び FSSC、ISO 等民間認証取得施設など HACCP 導入済み施設については、速やかに、管理運営基準の HACCP 導入型基準適用施設として監視、指導を行っていただきたい。
と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）については、食肉処理工程が共通であること、検査員が常駐していることといった食肉処理業に特有の状況や、諸外国においてもコーデックス HACCP が適用されていることから基準 A を適用するべきとされており、特にこれらの施設に対しては、HACCP の早期導入を指導すること。指導にあたっては、輸出認定等において HACCP を導入している事例を参考としていただきたい。
- HACCP 普及のための人材育成として、厚生労働省では、都道府県等で HACCP を普及する食品衛生監視員の指導者を養成する研修を行っている。都道府県等においても、近隣自治体、地方厚生局との連携・協力を密にし、当該指導者を活用した研修会を実施し、HACCP 普及のための食品衛生監視員の育成をお願いする。
- 管内事業者に対する説明会の開催等により、HACCP による衛生管理や方法等の普及とともに、地域における HACCP 導入支援や指導に努めるようお願いする。
- 今後、法改正により HACCP が制度化された場合には、業界団体が作成し厚生労働省が確認した基準 B の手引書を都道府県等に通知し、これに基づき監視指導を行うことにより運用の標準化を図る考えであるので、関係自治体においても留意されたい。

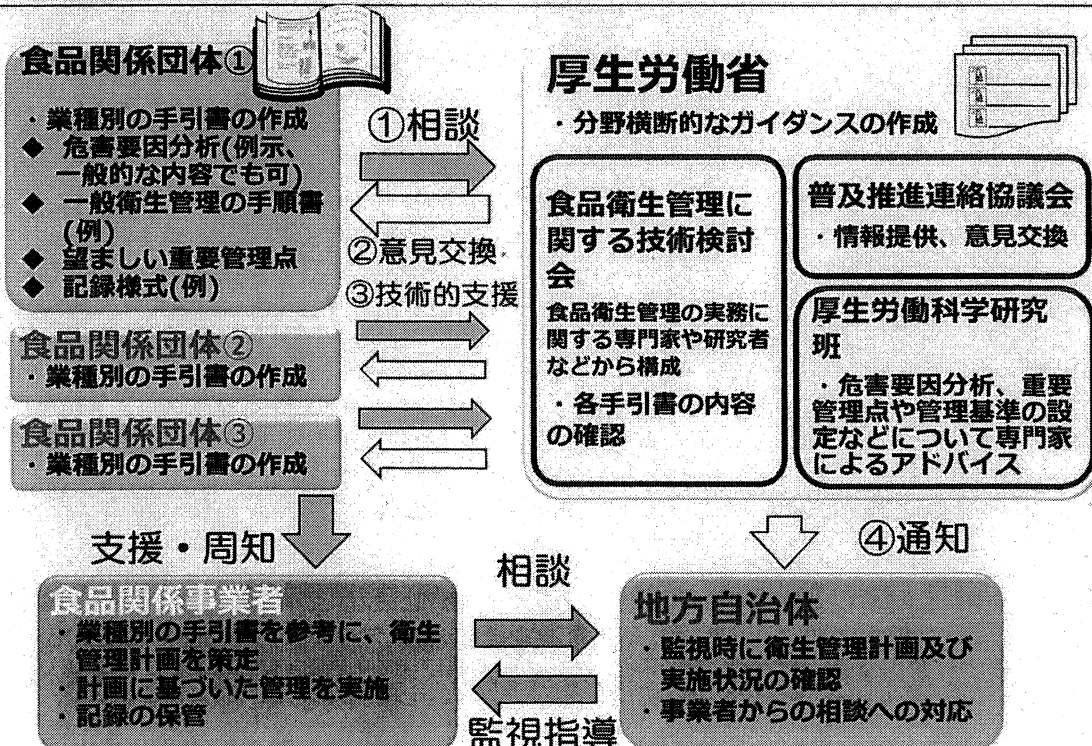
HACCP(ハサップ)による衛生管理の制度化

これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図るために、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていく。なお、現行のHACCP承認制度である総合衛生管理製造過程承認制度は廃止する。



(参考) 衛生管理計画策定のための手引書の作成支援及び確認

食品等事業者団体が作成した衛生管理計画策定のための手引書について、厚生労働省では、食品関係団体からの事前相談、情報及び意見交換を行い、食品衛生管理に関する技術検討会において確認したのち、各都道府県等への通知及び公開する。必要に応じて技術的な支援を行う。



(3) 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設について

実態に応じた営業許可業種への見直しや、営業許可業種（政令で定める 34 業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

従前の経緯

- 現行の営業許可業種については、昭和 47 年以降、現在に至るまで見直しが行われておらず、現状の食品産業の実態から一部乖離を生じている。また、許可分類が細分化されているため、取り扱う食品の種類により、1 施設で複数の営業許可取得が求められていることが多いほか、営業許可基準が都道府県等ごとにより異なる場合があり、事業者の負担になっていると指摘されている。
- また、HACCP の制度化に伴い、営業許可以外の事業者についても都道府県等が把握することができる仕組みも必要である。

今後の取組

- HACCP の制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者の状況を把握するため、届出制度の創設を行う調整を進める。併せて、政令で定める 34 の営業許可業種についても見直しを進める。
- 見直しにあたっては、食中毒リスクを考慮しつつ、営業の実態等に応じた仕組みをとする予定である（※）。その際、業種の区分や営業許可基準についても、現行の細分化された区分を統合するなどの見直しを行う考えである。

※【許可業種とする判断基準（例）】

- ①食中毒等のリスクが高いもの
- ②規格基準等が定められているもの
- ③過去の食品事故や食中毒の発生状況等を踏まえて衛生上の配慮を特に要するもの

- 検討に当たっては、専門家や自治体関係者等を構成員とした検討会を設置し、許可や届出の対象とする事業者、各許可業種の施設基準、手続の簡素化等について検討を行う予定である。
- なお、営業許可の申請に加え、営業届出についても、電子的に手続を行えるよう「食品衛生申請等システム（仮称）」を整備し、食品事業者、都道府県等の負担軽減を図ることとしている。

都道府県等に対する要請

- 営業許可業種の見直し、届出対象事業者や施設基準検討にあたり、情報提供や助言・提言等協力をお願いする。

(4) 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

従前の経緯

- 食品等の自主回収が行われた場合に、その情報を行政が確実に把握する仕組みがなく、的確な監視指導や消費者への情報提供という観点からは必ずしも十分な仕組みでないこと、また、欧米においても食品等のリコールに関する制度が整備されていることから、我が国においても、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務づける必要がある。
- また、HACCPによる衛生管理を制度化することにより、各事業者において衛生管理計画を定めることとしており、その計画の中で、問題があった食品等の回収、廃棄についてもあらかじめ手順等を定めておくことが必要となることに合わせ、当該回収等の行政への報告についても制度として整備する必要がある。

今後の取組

- 食品衛生法を改正し、食品等事業者が、食品衛生法や食品表示法に違反する食品等を回収するときは、食品衛生上の危害等が想定されない場合を除き、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事等に届出し、知事等は厚生労働大臣等に報告するしくみとなるよう調整を進める。
- 本制度の効果的な運用を図るため、これらの手続きを電子化し、一覧化して厚生労働省のHPで情報提供を図ることとしており、システムを構築し運用を開始する予定としている。

都道府県等に対する要請

- 各自治体の条例等で定める自主回収報告制度等において、食品衛生法に違反している食品や健康被害を生じるおそれのある食品等が適切に回収できるよう指導等をよろしく願います。
- 法改正が行われた場合には、本制度の効果的な運用を図るため、食品リコール情報を電子化し、一覧化して厚生労働省のHPで情報提供を図るシステムを構築することから、構築に関する調査依頼等への協力をよろしく願います。

(5) 自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等

従前の経緯

- 食品の輸出については、「未来投資戦略 2017」（平成 29 年 6 月 9 日閣議決定）において、「2019 年の農林水産物・食品の輸出額 1 兆円を実現」とされているなど、政府として拡大に取り組んでいる。
- 輸出食品については、輸出先国の衛生要件を満たす必要があることから、厚生労働省においては、食品の安全確保を担当する立場から、輸出先国との間で協議を行うなどして、輸出先国の食品衛生規制等に関する情報を収集するとともに、必要に応じ、衛生要件及び手続を取り決め、都道府県等の衛生部局、地方厚生局等において輸出食品の製造・加工施設の認定、衛生証明書の発行等を行い、我が国から輸出される食品が輸出先国の食品衛生規制への適合性に関する情報を提供している。
- 一方、食品の輸出入が増加している中で食品の安全性を確保するためには、諸外国との間で、食品衛生に関する情報を交換するなど、相互の協力が重要であるが、現行の規定では、食品衛生法第 2 条第 3 項において、国の責務として「国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずる」ことが規定されているのみで、具体的な相互協力に関する規定は置かれていない。
- また、輸出食品に関する事務については、食品の輸出促進という政府全体の施策もあり、都道府県等の施設の認定、監視指導、衛生証明書の発行等の事務が増加しているが、当該事務については、食品衛生法に具体的な規定がなく、都道府県等の衛生部局等から、事務の増加に伴う人員や予算の確保が難しいため、当該事務に関する規定を設けてほしい旨の要望がなされている。

今後の取組

- 都道府県等での人員や予算確保が困難な要因になっていることを踏まえ、食品衛生法を改正し、輸出される食品の安全性に関する証明書の発行その他必要な措置を行うことができるよう関係規定を設けるよう調整を進める。

都道府県等に対する要請

- 輸出関連業務については、食品の輸出が地域の産業振興等に資するものであることから、国と都道府県等が協力して対応していくことが重要と考えており、引き続き、関係制度の周知、取扱施設の認定、衛生証明書の発行など、食品の輸出に関する各種手続の実施について、特段のご配慮をお願いする。
- また、今後も輸出解禁要請を行っている国・地域及び既に解禁されている国・地域の当局が国内で現地調査を実施する機会が増加すると考えられるため、協力いただくようお願いする。
- 衛生証明書の発行申請において電子メール又は NACCS を利用するなど、輸出手続の簡素化・迅速化・利便性の向上の観点から、引き続き協力いただくようお願いする。

2 輸出促進対策

従前の経緯

- 食品の輸出については、「未来投資戦略」（平成29年6月9日閣議決定）において、「2019年の農林水産物・食品の輸出額1兆円を実現」とされているなど、政府として拡大に取り組んでいる。
- 輸出食品については、輸出先国の衛生要件を満たす必要があることから、厚生労働省においては、食品の安全確保を担当する立場から、輸出先国との間で協議を行うなどして、輸出先国の食品衛生規制等に関する情報を得るとともに、衛生要件及び手続を取り決め、必要に応じ、都道府県等の衛生部局、地方厚生局等において輸出食品の製造・加工施設の認定、衛生証明書の発行等を行い、我が国から輸出される食品が輸出先国の食品衛生規制を満たすという情報を提供している。
- 食肉・食鳥肉、水産食品の二国間協議の状況や輸出要件等は以下のとおり。

食肉輸出に関する二国間協議の状況

牛 肉	国/地域 (認定施設数)
解禁済み* 1	米国 (10)、カナダ (8)、香港 (10)、アラブ首長国連邦 (3) シンガポール (12)、マカオ (64)*1、タイ (63)、EU等 (4) メキシコ (8)*2、ベトナム (65)、NZ (10)、フィリピン (8) カタール (3)、インドネシア (2)、ロシア等 (2)*2 バーレーン (3)、ミャンマー (49)、ブラジル (4)、 台湾 (29)*2、マレーシア (2)
協議中	中国、韓国、オーストラリア、ブルネイ、トルコ、イスラエル、 サウジアラビア、クウェート、レバノン、アルゼンチン、チリ、 ベルー、南アフリカ、ウルグアイ
豚 肉	国/地域 (認定施設数)
解禁済み* 1	香港 (103)、マカオ (登録不要)、台湾 (12)*2、シンガポール (4) ベトナム (35)
協議中	米国、EU、中国、韓国、タイ、フィリピン
食鳥肉	国/地域 (認定施設数)
解禁済み* 1	香港 (74)、ベトナム (75)
協議中	米国、EU、ロシア、中国、台湾、韓国、マカオ、フィリピン、シンガポール マレーシア、モンゴル、パキスタン、インドネシア、バングラデシュ

※1 月齢制限緩和に向けて協議中
 ※2 新規施設認定手続について協議中
 下線はHACCPが条件となっている（又は要求が見込まれる）国/地域
 (平成30年1月31日現在)

輸出水産食品取扱施設の登録要件等

輸出先国	輸出要件	施設等認定者	施設等の登録要件	対象食品	施設数 (H30.2)
米国	施設登録	都道府県(衛生部局)	FDA-HACCP	魚介類を原料とすることが特徴である食品(加工品/未加工品)	73
EU	施設認定・衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	EU-HACCP	水産動物等を含む食品(加工品/未加工品)	53
中国	施設登録	厚生労働省		食用の水産動物(活を除く)及び藻類(加工品/未加工品)	1547
	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局			
ブラジル	施設登録・衛生証明書の添付 ・ラベル登録	登録検査機関	HACCP	生鮮・冷凍・塩蔵・干・燻製・調整品など	77
ベトナム	施設登録	都道府県(水産部局)		水産動物及びその加工品(加工品/未加工品)	564
	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)			
韓国	施設登録・衛生証明書の添付	地方厚生局		冷凍食用鮮魚頭部/内臓	98
ロシア	施設登録・衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍・塩蔵・干・燻製・調整品など	425
ナイジェリア	施設登録・衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍・塩蔵・干・燻製・調整品など	119
ウクライナ	施設登録・衛生証明書の添付	登録検査機関		生鮮・冷凍・塩蔵・干・燻製・調整品など	143
インドネシア	施設登録・衛生証明書の添付	登録検査機関		食用の水産動物(活を除く)及び藻類(加工品/未加工品)	64
マレーシア	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)		エビ、カニ及びそれらの加工品(乾燥/調味したものを除く)	-
ニュージーランド	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	EU-HACCP	二枚貝及びこれらの加工品(生鮮/殻付きを除く)	-
シンガポール	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)	条約/協定等により都道府県知事等が定める施設	食用フグ(除毒処理がされたもの)	-
台湾	衛生証明書の添付	都道府県(衛生部局)・地方厚生局		食用の貝類及びそれらの加工品(乾燥品、塩蔵品、燻製品等)	-

- また、近年、輸出された食品が、我が国において製造され、国内で問題なく流通している食品であることを証明するいわゆる「自由販売証明書 (Certificate of free sale)」の提示を求められる事例が増加してきたことを受け、我が国からの食品の輸出が円滑に行われるよう、平成25年6月より地方厚生局において同証明書の発行を行っている。

今後の取組

【輸出要件の協議】

- 二国間協議の結果、相手国から食品衛生に係る管理や証明を求められた場合には、その要求内容を踏まえて、輸出条件や施設の認定、衛生証明書の発行等に係る手続きを定めた要領等を通知することとしている。
- また、引き続き、輸出手続の簡素化・迅速加藤の輸出環境の整備に努めるとともに、輸出先国の衛生規制について情報提供を行うなど、円滑な輸出に資する取組を推進してまいりたい。

(1) 食肉

- 輸出戦略において重要品目に位置付けられている牛肉については、オーストラリア、台湾、中国等15か国・地域に対して輸出解禁を要請しており、農林水産省と連携して解禁に向けた協議を行うこととしている。
- 既に牛肉が輸出可能な国のうち、マカオについては月齢制限（30ヵ月齢未満）の撤廃を要請しており、引き続き、撤廃に向け協議を行っていくほか、ロシア及びメキシコについては、新規の施設認定手続について協議を行うこととしている。
- また、豚肉については、輸出戦略において有望市場とされている米国、EU等の5か国・地域に対して輸出解禁を要請しており、農林水産省と連携して解禁に向けた協議を行うこととしている。

(2) 食鳥肉及び食鳥卵

- 食鳥肉については、輸出戦略において有望市場とされている中国、マレーシア等の13か国・地域に対し、食鳥卵については、同じく有望市場とされている中国、ロシア等7か国・地域に対して輸出解禁を要請しており、農林水産省と連携して解禁に向けた協議を行うこととしている。

(3) 水産食品

- 水産庁等と連携して、インド、オーストラリア（サケ製品）等と衛生要件等について協議を行うこととしている。

都道府県等に対する要請

- 輸出関連業務については、食品の輸出が地域の産業振興等に資するものであることから、国と都道府県等が協力して対応していくことが重要と考えており、引き続き、関係制度の周知、取扱施設の認定、衛生証明書の発行など、食品の輸出に関する各種手続について、特段のご配慮をお願いする。
- また、輸出解禁要請を行っている国・地域及び既に解禁されている国・地域の当局が国内で現地調査を実施する機会、輸出貨物に問題が生じた場合において輸出者や加工施

設等の調査を実施する機会等が増加しているが、引き続き、協力いただくようお願いする。

○ 政府間の取決めによらない証明書の発行については、「「農林水産業の輸出力強化戦略」に基づく対応について」（平成28年6月3日生食発0603第1号）により依頼しているが、政府間協議に基づく証明書様式等の取決めがない場合であっても、事業者からの求めに応じ、必要な確認を行った上で証明書の発行いただくようお願いする。

○ 衛生証明書の発行申請において電子メール又はNACCSを利用するなど、輸出手続の簡素化・迅速化・利便性の向上の観点から、引き続き協力いただくようお願いする。

(1) 食肉等

○ 近年、米国等の施設基準を要件とする国・地域向けの輸出認定取得を念頭に、施設の新設又は改修が進められていると畜場が増えており、農政部局が主体となって対応している自治体が多いと伺っているが、後に衛生部局が監視指導する上で問題とならないよう、衛生部局におかれても計画の段階から積極的に対応いただくようお願いする。認定要件等に疑義が生じた場合は、管轄の地方厚生局にご相談ありたい。

○ 昨年、登録外の施設で処理された食肉について衛生証明書の発行申請が行われ、衛生証明書が発行された事例があった。証明書発行後に、管轄自治体はその事実を把握したにもかかわらず、当課への連絡がなく、動物検疫所からの情報提供で判明した。こうした事例については相手国に対し然るべく説明する必要があることから、ただちに当課へ報告いただくようお願いする。

(2) 水産食品

○ 近年、主要水産県等の関係団体より、EU向け水産食品の輸出促進を図るため、水産食品製造等施設の認定手続の迅速化、指導事項の明確化について強い要望がある。また、日本再興戦略において、EUへ水産食品を輸出する際に必要となる厚生労働省が行う製造施設のHACCP認証手続の更なる迅速化が求められている。

各自治体においては、平成23年3月2日付け事務連絡「対米、対EU及び対ニュージーランド輸出水産食品に係る施設認定等について」に従い、関係者間で情報共有を行うとともに、施設等に対し迅速な認定に向けた適切な指導・助言を行うよう対応方をお願いする。

○ 都道府県等において施設の認定を行っている施設については、引き続き、関係通知に

基づき監視指導いただくよう協力をお願いします。特に中国向け水産食品については、平成28年5月に実施された中国政府による査察における指摘を踏まえ、昨年1月及び7月に要領を改正し、9月に全ての規定を適用したところ。引き続き、衛生証明書を発行する地方自治体におかれては、衛生証明書発行実績等を考慮し、必要に応じて登録施設が中国の衛生要件に適合していることを確認いただくとともに、衛生証明書を発行しない地方自治体においても、登録施設の監視結果等について、地方厚生局との情報の共有をお願いします。

- 昨年11月、中国向け輸出水産食品に係る衛生証明書発行申請において、申請内容に事実と異なる記載を認めたため、衛生証明書発行要件の審査にあつては、必要に応じて、取引関係書類や登録施設への連絡等により、加工施設名を含む申請事項の確認を徹底いただくようお願いする。

※「登録施設名（登録番号）及び住所」の記載欄に、最終加工を行っていない登録施設名を記載。

- 都道府県等において施設の登録を行っていない施設については、随時、施設の登録状況をお知らせするので、監視指導の際に問題が発見された場合には、当課まで情報の共有をお願いします。

3 食肉・食鳥肉等の安全確保対策 ※HACCPは1、カンピロバクター対策は2(2)参照

(1) 食肉衛生対策

従前の経緯

- 毎年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査において、牛、豚等の枝肉の一般細菌数及び大腸菌群等の調査を実施している。
- 「食品衛生規制の見直しに関する骨子案」においては、と畜業者、食鳥処理業者についても、一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理の実施をすることとしており、と畜場や大規模食鳥処理場については、諸外国と同様にコーデックスガイドラインに基づくHACCPを適用することとしている。
- と畜検査員等の技術の向上を図ることを目的として、毎年度食肉衛生技術研修会・衛生発表会を開催している。
- 平成29年度にはと畜検査員等を対象としたHACCP導入における指導・検証の平準化に資する実地研修会を順次ブロックごとに開催している。
- 厚生労働省は、食肉の衛生管理について、と畜場におけるHACCPの導入推進に必要な技術的支援を行っていく。
- 具体的には、厚生労働科学研究や諸外国のHACCPコントロールの事例をもとに、と畜・食肉処理における危害要因分析や衛生管理に関する具体的な科学的知見について、都道府県等に対し、HACCP基準A向けのガイドラインの作成や研修会等を通じた情報提供を行っていく。
- また、効果的なHACCPの衛生指導に資するよう、厚生労働科学研究で得られた知見を基に、検証のための微生物検査手法を示す予定。

都道府県等に対する要請

- HACCP導入推進に当たっては、規模の大きい未導入のと畜場（関係の食肉処理施設を含む）を優先し、HACCPの早期導入を指導すること。なお、指導にあたっては、すでにHACCPが義務化されている国や輸出認定等においてHACCPを導入している事例を参考とすること。小規模のと畜場にあつてはHACCP導入の手引書等を引き続き活用いただき、きめ細かく指導を行うこと。
- 引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
 - ① と畜場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、と畜場に対する監視指導を適切に実施すること。

- ② と畜検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生上の監視指導も併せて行うこと。
- ③ と畜場の枝肉の微生物汚染実態調査において、十分な衛生管理がなされていないと考えられると畜場を管轄する自治体については、枝肉の微生物汚染防止は衛生的な食肉を供給するために重要であることから、と畜処理業者等への監視指導の徹底をお願いする。
- ④ と畜場の開場時間や開場日について柔軟に対応できるよう配慮すること。

(2) 食鳥肉衛生対策

従前の経緯

- 「食品衛生規制の見直しに関する骨子案」においては、と畜業者、食鳥処理業者についても、一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理の実施をすることとしており、と畜場や大規模食鳥処理場については、諸外国と同様にコーデックスガイドラインに基づくHACCPを適用することとしている。
- 食鳥検査員等の技術の向上を図ることを目的として、毎年度食鳥肉衛生技術研修会・衛生発表会を開催している。
- 厚生労働省は、食鳥肉の衛生管理について、食鳥処理場におけるHACCPの導入推進に必要な技術的支援を行っていく。
- 平成30年度予算案についても、平成29年度に引き続き、「食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業」を計上している。
- 厚生労働科学研究や実証事業、諸外国のHACCPコントロールの事例をもとに、食鳥処理における危害要因分析や衛生管理に関する具体的な科学的知見について、都道府県等に対し、HACCP基準A向けのガイドラインの作成や研修会等を通じた情報提供を行っていく。

都道府県等に対する要請

- HACCP導入推進に当たっては、未導入の大規模食鳥処理場(関係の食肉処理施設を含む)を優先し、HACCPの早期導入を指導すること。なお、指導にあたっては、民間認証等においてHACCPを導入している事例を参考とすること。
- HACCPの導入指導と並行して、実証事業の結果等を参考にカンピロバクターの汚染低減化対策についても指導すること。
- 引き続き、次に掲げる4点をお願いする。
 - ① 食鳥処理場の施設設備及び衛生管理に関する基準が遵守されるよう、食鳥処理場に対する監視指導の適切に実施すること。

- ② 食鳥検査員に対し食品衛生監視員を補職し、食品衛生法上の監視指導も併せて行うこと。
- ③ 食鳥業界団体からは、食鳥検査の実施時間の弾力的運用や食鳥検査手数料の軽減について要望が出されている。食鳥検査の実施時間の弾力的運用については、必要に応じ、民間の獣医師の活用を含め検討し、早朝等の時間外における食鳥検査の実施等に配慮すること。食鳥検査手数料の軽減については、検査に係る手数料収入が経費を恒常的に上回るような自治体にあつては手数料の見直しを検討すること。
- ④ 鳥インフルエンザ対策の一環として、従前の経緯に示すとおり、食鳥検査を実施するに当たっては、鶏の出荷元が異状のない養鶏場である旨を確認するほか、鳥インフルエンザに感染した疑いがあると認められる鶏を対象とするスクリーニング検査を実施すること。なお、検査で陽性と判断された場合は、農林主管部局と連携し、適切に対応すること。

(3) BSE対策

従前の経緯

- BSE対策を開始して10年以上が経過しており、これまでの間、国内外のリスクが低下したことから、最新の科学的知見に基づき、国内の検査体制、輸入条件（米国、カナダ、オランダ及びフランス）といった対策全般について見直しを行ってきた。
- 平成27年12月に以下2点について食品安全委員会に諮問した。
 - ・と畜場におけるBSE検査
食用にと畜される健康牛に実施される現行のBSE検査を廃止した場合のリスクの評価。なお、生体検査において神経症状が疑われる等の24か月齢以上の牛に対しては、引き続きBSE検査を実施。
 - ・SRMの範囲
と畜場等で除去対象としているSRMについて、現行の範囲から30か月齢超の脊柱、全月齢の扁桃及び回腸遠位部を除外した場合のリスクの評価。
- 以上のうち、と畜場におけるBSE検査については、平成28年8月、内閣府食品安全委員会より、「BSE検査の検査対象月齢について、現在と畜場において実施されている、食用にと畜される48か月齢超の健康牛のBSE検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。（後略）」とする評価結果の通知があり、これを踏まえ、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）を改正し、平成29年4月1日より健康と畜牛のBSE検査を廃止した。
- アイルランドについては平成25年12月に、ポーランドについては平成26年8月に、ブラジルについては平成27年12月に、ノルウェー、デンマーク及びスウェーデンについては平成28年2月に、イタリアについては平成28年5月に、スイス、リヒテンシュタインについては平成28年7月に、オーストリアについては平成29年9月に30か月齢以下等の条件で牛肉等の輸入を再開した。また、平成27年3月には、BSE発生国等から輸入され

る牛由来ゼラチン及びコラーゲンの取扱いについて見直した。英国については、食品安全委員会の評価結果を踏まえ、対日輸出条件の協議中である。

- 上記輸入条件に適合する牛肉等を除き、引き続き、BSE発生国からの牛肉等の輸入手続きを停止している。

※BSE対策の詳細については、厚生労働省医薬・生活衛生局ホームページを参照。

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/index.html

今後の取組

- 食品安全委員会において、SRMの範囲について審議中であり、答申を踏まえて、必要な管理措置を行う予定としている。
- 輸入禁止措置を講じているBSE発生国からの牛肉等のうち、輸出国政府から食品安全委員会の評価に必要な資料が提出された国については、現地調査などの事前調整が終わり次第、食品安全委員会に諮問し、答申を踏まえ、輸入条件の協議等を行うこととしている。また、輸入措置の月齢制限のさらなる引き上げについては諮問中であり、答申を踏まえて必要な改正の手続を進めることとしている。
- 平成29年4月、食品安全委員会において、現在月齢条件を30か月齢以下等としている13か国産の牛肉について、新たな知見等を踏まえた輸入条件の月齢をさらに引き上げた場合の科学的な審議を進めることとされた。
- 食品安全委員会において評価を進めるためには、各国における管理措置の最新の状況を改めて確認する必要があるとされたことから、現在、厚生労働省において、各国の最新のデータを収集しているところ。

都道府県等に対する要請

- 特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインを参考に、各食肉衛生検査所においては、と畜場における分別管理への監視指導をお願いします。
- 引き続き、SRMの除去及び焼却が確実に実施されるよう、農林水産担当部局と連携しつつ、と畜場に対する監視指導を適切に実施するようお願いする。

(4) 野生鳥獣肉の衛生管理対策

従前の経緯

- 平成 26 年 5 月 30 日に公布された「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律の一部を改正する法律」に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づくガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニュアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされた。
- 専門家や関係事業者等による検討結果を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号）を通知した。
- 厚生労働科学研究「野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」において、野生鳥獣中の E 型肝炎ウイルス、寄生虫等の保菌調査の実施、衛生的な処理解体工程の改善に資するデータの蓄積を行っている。
- 平成 28 年 12 月 2 日に「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律」が改正され、捕獲した鳥獣の食品としての利用等の推進にあたり、国及び都道府県等は、食品等としての安全性に関する情報収集等に努めなければならないことが規定された。
- 平成 28 年 12 月に飲食店において、加熱不十分な「熊肉のロースト」を喫食したことによる旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生した。これを受けて、改めて関係事業者及び消費者に対し、野生鳥獣肉を喫食する際には十分な加熱等行う必要がある旨の注意喚起を依頼した。

今後の取組

- 野生鳥獣の解体等に必要な施設・設備等を備えた移動式解体処理車の開発及び全国的な普及が進んでおり、都道府県等が条例で定める移動式解体処理車の施設基準のガイドラインの案を作成した。当該案については 1 月 26 日～2 月 26 日にパブリックコメント手続を実施しており、この結果を踏まえ、年度内に通知発出を予定している。
- リスク評価に資する適切な食肉処理方法に関する検証データ等の蓄積に努める。また、狩猟者や食肉処理業者にとってより使いやすいものとなるよう、カラーアトラスの内容を充実させていく。

都道府県等に対する要請

- 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号）の運用に当たって、次に掲げる 5 点をお願いする。
- ① 野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須である。そのことについて、改めて関係事業者への指導及び消費者への周知を徹底すること。
 - ② 食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱いについて研修を実施すること。
 - ③ 今年度に行った野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果、項目によっては、ガイドラインの遵守状況が十分ではないことが確認されているため、引き続き、ガイドラインの各項目の内容が実施されるよう関係事業者の指導を徹底すること。
 - ④ 本指針を基に、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、狩猟者や野生鳥獣肉処理施設に対する認定・登録制度、また、野生鳥獣肉や料理を提供している飲食店や販売店を把握する仕組みを構築するなど、本指針に基づく監視指導をより一層効果的に機能させるための管理体制の整備について検討すること。
 - ⑤ 農政部局及び環境部局と連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図ること。
- 今後も定期的にガイドラインの策定及び改正の状況、研修の実施状況、野生鳥獣肉の処理施設数などについてフォローアップの調査を行いたいと考えているので、引き続き御協力をお願いします。
- 平成 29 年 3 月 7 日に官房長官を議長、農林水産大臣を副議長とする「ジビエ利用拡大に関する関係省庁会議」が設置され、ジビエの需要・流通・供給に携わる有識者から課題、提言等のヒアリングが行われた。その対応方針については、第 21 回農林水産業・地域の活力創造本部における「ジビエ利用拡大に関する対応方針」で示されているところであるので、ご了知の上、関係事業者に対するガイドラインの周知指導の徹底をお願いします。
- ※ 「ジビエ利用拡大に関する対応方針」については、第 21 回農林水産業・地域の活力創造本部のホームページを参照。
- <https://www.kantei.go.jp/jp/singi/nousui/dai21/gijisidai.html>

4 水産食品の安全確保対策 ※ノロウイルス対策は1(4)参照

(1) フグの衛生管理

従前の経緯

- フグを原因とする食中毒事案の発生を防止するため、「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日付け環乳第59号)により、都道府県等に対し、フグの取扱いに関する統一的な基準(食用可能な種類や部位、処理方法等)を示している。
- フグの取扱いに関する規制を適切に実施し、フグによる食中毒の発生を未然に防止するために、都道府県等を通じて関係業者に対する監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については、告発を含め厳正な措置をとるよう都道府県等に要請している(平成19年12月26日付け食安監発第1226003号、平成21年1月29日付け食安監発第0129003号)。
- また、フグを自家調理し喫食することによる、食中毒事例及び食中毒死亡事例が発生していることから、フグの自家調理は危険なので決して行わないよう一般消費者に対して注意喚起を行っている。
- フグの肝臓については、食品衛生法により販売等は禁止されている。平成28年1月に佐賀県よりトラフグ肝臓の可食化についての提案が出されたことから、同年4月に食品安全委員会へ諮問を行った。審議の結果、平成29年3月に提案された方法により処理等されたトラフグの肝臓については、食品としての安全性が確保されるとは確認できない旨の評価書が答申された。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次のことを願います。
 - ① 近年、フグの喫食を原因とする食中毒事案のほとんどが家庭で発生しており、フグの危害に関する知識の不足等が考えられることから、一般消費者によるフグの調理が極めて危険であることについて、改めて普及啓発を図るほか、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、釣り人に対する注意喚起にも努めること。
 - ② 自治体が定めた条例又は要綱に違反したことでフグ食中毒が発生した場合、再発防止の観点から、フグ処理者の登録の抹消や、定期的な講習会の開催、処理者の資格を更新制とする等、適切な措置をとることができるよう条例又は要綱の整備を行うこと。
 - ③ フグ取扱施設ではない施設において食中毒が発生していることから、監視時には、フグの取扱いの有無を確認し、保健所への施設届出を徹底するよう指導すること。

- ④ フグを取り扱う者に対しては、改めて可食とされているフグの種類 及び部位以外について周知すること。また、これらの販売等を希望する事業者から相談があった場合には、経緯及び本評価の概要を含め、十分な説明を行うこと。

(参考) 食品健康影響評価の概要

- ・ 毒化機構に関する未解明な点が多く、その危害要因及び制御すべき点を特定することができない。
- ・ 今回提案された事業者の管理下で陸上養殖されたトラフグの肝臓の一部分を分析機器で測定したデータはなく、安全性を確保に十分な方法であるか判断できない。
- ・ 検査対象はテトロドトキシンのみと提案されたが、麻痺性貝毒等の肝臓への蓄積の可能性も否定できない。
- ・ 現状のフグの管理体制を変更する場合は、データを十分に蓄積し、人への健康影響について検討を行う必要がある。

(2) 貝毒対策

従前の経緯

- 下痢性貝毒及び麻痺性貝毒については、「麻痺性貝毒等により毒化した貝毒の取扱いについて」（平成 27 年 3 月 6 日付け食安発 0306 第 1 号）において通知し、下痢性貝毒については、新たに機器分析法を導入・規制値を設定した。また、食中毒の防止のために貝毒の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には、関係者に対して適切な指導を行うとともに、監視及び検査体制を強化するなど違反品が出荷されることのないよう必要な対策を講ずるよう、各都道府県等に要請している。
- なお、生産段階の海域管理については、農林水産省より「二枚貝等の貝毒のリスク管理に関するガイドライン」等が発出されており、規制値を上回る毒量の貝毒が貝類等より検出された海域においては、採取及び出荷を自主的に規制する措置等が講じられている。
(注 1) 貝毒の毒量に関する規制値は、下痢性貝毒にあつては 0.16mgOA 当量/kg、麻痺性貝毒にあつては 4 MU/g。
(注 2) 下痢性貝毒の検査法については、平成 29 年度より、機器分析への完全移行を行った。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、貝類等の毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、衛生主管部局と水産主管部局とで連携しつつ、貝類等の衛生管理のための監視指導を適切に実施すること。

(3) 寄生虫対策

従前の経緯

(クドアについて)

○ 平成 24 年 4 月に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の審議結果と厚生労働科学研究の結果を踏まえ、以下の点について通知した。

- (1) 生食用生鮮ヒラメ筋肉 1 グラム当たりのクドア孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合、食品衛生法第 6 条に違反するものとして取り扱うこと。その際には、原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分に行うこと。
- (2) 病因物質がクドアと判明した場合において、他に改善すべき内容がない場合には、営業禁止及び停止の期間の設定は不要であること。

○ クドアを原因とする食中毒の発生防止については、生産段階における適切な衛生管理が重要であり、農林水産庁及び水産庁によるクドアがヒラメに寄生することを防止する取組の結果、近年、食中毒数は低下している。

(アニサキスについて)

○ 平成 24 年 12 月に、近年の食中毒の発生状況に鑑み、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）様式第 14 号食中毒事件票を改正し、「アニサキス」を追加した。その後、平成 26 年は 79 件、平成 27 年は 127 件、平成 28 年は 124 件とノロウイルス、カンピロバクターに次いで、多くの食中毒事件が発生している。

○ 平成 26 年には、消費者及び事業者向けのリーフレットを作成し、「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」（平成 26 年 5 月 26 日付け事務連絡）において都道府県等に連絡した。

○ しかしながら、アニサキスについては、原因と考えられる魚介類の取扱状況（流通時間・温度、内臓除去までの時間等）の知見が十分でないことから、今後、必要な対策を検討するにあたり、食中毒発生時の詳細な調査・報告を依頼した。

今後の取組

(クドアについて)

○ クドアによる食中毒の発生防止については、生産段階における管理が重要であると考えられることから、関係省庁に対し生産段階における管理の徹底を引き続き依頼するとともに、輸出国に対し、食中毒の原因となったヒラメに寄生するクドアの原因究明及び再発防止対策等の衛生対策の推進を引き続き要請する。

都道府県等に対する要請

(クドアについて)

○ 引き続き次に掲げる2点をお願いする。

① 平成27年7月2日事務連絡「食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について(協力依頼)」に基づき、生食用生鮮ヒラメを原因としたクドアによる食中毒及びヒラメ以外の生食用生鮮魚類が関与していることが否定できない病因物質不明の有症事例が発生した際には、喫食者の症状別発症状況、喫食状況、生産段階までの遡り調査等について情報提供すること。

② 生食用生鮮ヒラメを原因としたクドアによる食中毒の原因食品として特定(推定を含む。)できた際には、十分な生産地や流通調査を実施し、国産品であった場合については生産自治体宛て、輸入食品であった場合については国内における輸入食品等違反発見連絡票にて厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課宛て、速やかに報告すること。

(アニサキスについて)

○ アニサキスによる食中毒の発生防止については、調理加工時の十分な冷凍、加熱、目視確認等が有用であることから、リーフレット等を活用して、事業者を指導すること。

(参考) アニサキスによる食中毒の原因調査結果について

【調査目的】「アニサキスによる食中毒野原因調査について(平成29年7月7日付け生食監発0707第1号)により、各自治体において、アニサキスによる食中毒が発生した場合に、原因となった魚介類の取扱状況(流通時間・温度、内臓除去までの時間等)について詳細な調査を実施した。

【調査機関】平成29年7月7日～平成30年1月31日

【調査対象】上記期間に発生したアニサキス食中毒138件

【回答】平成30年1月31日付けで報告があった102件(原因施設及び魚種が判明した事例は44件)

【概要】<原因施設及び魚種>

- ・ 平成29年のアニサキス食中毒発生件数は前年に比べて増加している(平成30年1月30日までに厚生労働省に報告があった事例は232例)。
- ・ 調査対象とした102件のうち、原因施設及び原因魚種が特定された事例は全体の43%
- ・ 原因施設は、飲食店が49%、魚介類販売店が35%、家庭(魚介類販売店で丸体等を購入したもの)16%
- ・ 原因となった魚種はサバ、サンマ、アジの順で多かった
- ・ 原因となった魚の由来は天然が85%、養殖6%、不明9%

<流通経路>

- ・ 漁獲から提供までの時間は、24時間以上が31%と多く、次いで36時間以上、72時間以上がそれぞれ15%

その他、調査結果については、取りまとめ中であり、本年3月の食中毒部会で議論予定としている。

5 監視指導の適正な実施

(1) 食品の収去検査に係る留意事項

従前の経緯

- 食品の収去検査の実施に関しては、「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」（平成18年5月29日付け食安監発第0529001号）において留意事項を示している。

また、違反者の名称等の公表に関しては、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日付け食安発第0529004号）を発出している。

都道府県等に対する要請

- 未加工食品の収去にあっても、違反時に回収等の対象範囲が特定できるよう、出荷者・販売者、出荷日など収去検査の対象とする食品に関する情報を確認するとともに、ロットを代表するものを採取するよう考慮されたい。
- あわせて、農薬等に係る残留基準違反に該当する食品の流通を確認したときは、食品衛生法第54条に基づき、農林水産担当部局と連携しつつ、事業者に対して回収等の措置を命令するとともに、違反者の名称等の公表についても、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成18年5月29日付け食安発第0529004号）を踏まえて、引き続き適切に対応するよう、願います。

(2) 食品衛生検査施設等における検査等の信頼性確保

従前の経緯

- 都道府県等の食品衛生検査施設及び登録検査機関における検査等については、その結果が食品としての流通の可否を判断する基礎となるため、その信頼性を確保することが求められる。
- しかしながら、過去に、都道府県等の食品衛生検査施設が検査データの誤認や不適切な検査方法による検査を行い、誤った試験成績証明書を発出したことで、本来回収を必要としない食品が回収されるに至った事例も見受けられたため、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成20年7月9日付け食安監発第0709004号）により都道府県等に留意事項を示した。
- 登録検査機関においても、不適切な試験成績証明書が発行される事例があったため、「登録検査機関における業務上の留意事項について」（平成20年9月24日食安監発第0924003号）や「登録検査機関における検査の信頼性確保について」（平成26年4月30日食安監発0430第1号）により、留意事項、代表的な不適切な事例の原因及び再発防止策を示すとともに、その旨を都道府県等に連絡した。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成 20 年 7 月 9 日付食安監発第 0709004 号）中の「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」を踏まえ、収去に係る食品の現物及びロットを十分に確認するなど、都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の信頼性の確保のために必要な措置を適切に講じるよう、願います。あわせて、必要に応じ、厚生労働本省及び地方厚生局の担当者が都道府県等の食品衛生検査施設における検査等の適否を実地に調査することとしているため、御協力をお願いする。
 - また、収去に係る食品に関する試験を登録検査機関に委託する場合は、次の事項に留意するようお願いする。
 - ・ 当該機関の検査員に製品検査の業務の管理に関する基準と同等以上の基準で当該試験を実施させること。（「食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令」（平成 21 年内閣府・厚生労働省令第 7 号））
 - ・ 当該機関に対し、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて実施状況の確認等を行うこと。（「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号））
- (注) いずれの登録検査機関でどのような検査を実施することが可能であるかについては、厚生労働省ホームページに掲載された登録検査機関の一覧で参照することが可能である。
- (<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/kikan/index.html>)

(3) 食品衛生法違反に関する措置

従前の経緯

- 食品衛生法違反に該当する食品に関する措置については、厚生労働省が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）に基づき、各都道府県知事等が毎年度「食品衛生監視指導計画」を策定し、廃棄、回収等の措置を速やかに講じている。
- また、食の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯に迅速かつ機敏に対応するため、各都道府県等に対し、「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発 0707 第 4 号）を通知し、食品等事業者に対する指導監督体制の充実、適時適切な立入調査及び報告徴収を要請するとともに、警察等関係機関との連携や告発等の手続について示している。
- 国内における収去検査や輸入時のモニタリング検査等において、食品衛生法違反に該当する食品等が確認された場合は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」及び「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」（平成 18 年 5 月 29 日付け食安発第 0529004 号）により、次に掲げる措置を講じるよう、都道府県等に要請している。

- ① 当該食品が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第 54 条）を迅速に実施すること。
- ② 当該食品が広域流通食品又は輸入食品である場合は、関係都道府県等及び厚生労働省との間で、対応の経過等に関する情報を迅速に共有するなど、連携して対応すること。
- ③ 随時、違反者の名称等の公表（食品衛生法第 63 条）を実施すること。

都道府県等に対する要請

- 引き続き、次に掲げる 3 点をお願いします。
- ① 食品衛生法違反に該当する食品等が国内で流通しないよう、事業者に対する回収等の措置の命令（食品衛生法第 54 条）を適切に運用すること。なお、事業者への回収等の指示及び事業者における回収状況等の概要について、速やかに報告すること。
 - ② 食品衛生法違反に該当する食品の回収等に限らず、食品の安全に係る悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、適時適切な監視指導を行うこと。また、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。
 - ③ 違反者の名称等の公表（食品衛生法第 63 条）については、「食品衛生法第 63 条に基づく法違反者等の名称等の公表について」を踏まえて適切に対応すること。

6 食品の化学物質対応

(1) 食品中の放射性物質への対応

従前の経緯

- 都道府県等においては、国が定めたガイドラインを踏まえ、食品中の放射性物質に係るモニタリング検査が実施され、基準値を超えた食品については回収・廃棄や状況に応じて出荷制限等の措置が講じられている。
- また、国自らも食品の流通段階での買上調査を実施することにより、都道府県等のモニタリング検査の検証を行い、より効果的な検査が実施できるよう、必要に応じて検査計画の策定・見直しに関し助言を行っている。
- リスクコミュニケーションの取組としては、食品安全委員会、消費者庁、農林水産省及び自治体と共催し、全国各地で説明会を開催したほか、現行の基準値については、政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く広報を実施してきた。

今後の取組

- これまでの検査結果等を踏まえ、平成 29 年度中に平成 30 年度に向けた食品中の放射性物質モニタリング検査のガイドライン見直しを行う予定である。
- 今後とも、食品衛生法の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、国内外に丁寧に説明していく。

都道府県等に対する要請

- 放射性物質検査を実施した際には、速やかに厚生労働省まで報告を行うとともに、検査計画のガイドラインにおいて検査対象自治体とされている 17 都県にあっては、四半期ごとに策定・公表している検査計画についても厚生労働省に提出するようお願いする。
- 引き続き国が定めたガイドラインを踏まえ、効果的・効率的な検査実施をお願いする。
- また、都道府県や市町村の広報紙などを活用し、食品衛生法の基準値の内容・考え方、実際の検査結果及びこれらを踏まえた食品の安全性などについて、住民や関係事業者への十分かつわかりやすい広報・周知をお願いする。

(2) 食品中のダイオキシン類の対策

従前の経緯

- ダイオキシン類については、廃棄物の焼却等を通じて非意図的に発生すること、強い毒性を有すること、分解しにくいこと、人体等に蓄積しやすいこと等に鑑みると、健康影響を避けるためには、暴露量を最小限にする必要がある。
- 人体に取り込まれるダイオキシン類の9割以上は、食品に由来するものとされている。これを踏まえ、厚生労働省においては、ダイオキシン類による食品に対する汚染の実態を食品群別に把握し、標準的な食事を通じたダイオキシン類の推定一日摂取量を把握するため、毎年度、トータルダイエット方式による調査を実施している。
(注) 食品中のダイオキシン対策については、厚生労働省ホームページで公表
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/index.html>)
- 平成28年度の調査においては、食品からのダイオキシン類の推定一日摂取量は、0.54 pg TEQ/kg bw/日 (0.19~1.42 pg TEQ/kg bw/日) と推定され、ダイオキシン類の耐容一日摂取量 (TDI) 4 pg TEQ/kg bw/日を下回った。

今後の取組

- 平成29年度におけるダイオキシン類の推定一日摂取量については、取りまとめ次第、公表する予定である。
- ダイオキシン類をはじめとした食品に由来する汚染物質の摂取を抑制するためには、偏りのないバランスのとれた食生活を送ることが重要であるため、今後とも、その旨を一般消費者に呼び掛けることとしている。

(3) 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査

従前の経緯

- 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査については、毎年度、実施要領を策定し、各自治体に対して、モニタリング検査を実施するよう依頼している。
- しかしながら、当該実施要領では、都道府県等の食品衛生監視指導計画に基づき年間計画を策定することとするなど、検査計画の策定に関して自治体の裁量に委ねている部分が多い。

今後の取組

- 現在、当該モニタリング検査における検査計画策定及びサンプリングに関するガイドラインを策定しているところであり、実施要領の参考資料として示す方向で検討している。

■ 食品中の放射性物質への対応の流れ

■ 食品中の放射性物質に関する基準値の設定

原子力安全委員会の示した指標値を暫定規制値として対応（平成23年3月17日～24年3月31日）
厚生労働省薬事・食品衛生審議会などでの議論を踏まえ、基準値を設定（平成24年4月1日～）

■ 食品中の放射性物質に関する検査

17都県を中心に地方自治体において、検査計画に基づく検査を開始(23年3月18日～)
平成23年3月18日～平成24年3月31日 137,037件、うち暫定規制値超過1,204件(0.86%)
平成24年4月1日～平成25年3月31日 278,275件、うち基準値超過2,372件(0.85%)
平成25年4月1日～平成26年3月31日 335,860件、うち基準値超過1,025件(0.31%)
平成26年4月1日～平成27年3月31日 314,216件、うち基準値超過565件(0.18%)
平成27年4月1日～平成28年3月31日 340,311件、うち基準値超過291件(0.09%)
平成28年4月1日～平成29年3月31日 322,563件、うち基準値超過461件(0.14%)

■ 超過食品の回収、廃棄

食品衛生法に基づき、基準を超えた食品については、同一ロットの食品を回収、廃棄

【原子力災害対策本部】

■ 食品の出荷制限

原子力災害対策特別措置法に基づき、基準を超えた地点の広がり等を踏まえ、県域又は県内の一部の区域を単位として出荷制限等を指示（平成23年3月21日～）

■ 食品の出荷制限等の解除

直近の1ヶ月以内の検査結果が、1市町村当たり、3か所以上、すべて基準値以下 など

【原子力災害対策本部】

■ 食品中の放射性物質対策に関するリスクコミュニケーションの主な取組

1. 広報の実施

○政府広報

平成24年度の政府の重点広報テーマの一つとして、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く基準値や検査体制等について、関係省庁と連携し、広報を実施。

○キャンペーン「食べものと放射性物質のはなし」

平成24年9月～12月まで、関係省庁（消費者庁、内閣府食品安全委員会、農林水産省）と連携し、スーパーマーケットの食品売り場や公共施設等において、ポスターの掲示や、リーフレットの配布を実施。

○厚生労働省のホームページ「食品中の放射性物質への対応」における情報提供

対策の概要資料、Q&A、試験法や検査計画に関するガイドライン等を掲載。また、地方自治体からの検査結果を取りまとめ、基準値超過の有無に関わらず全てを公表。対策の概要や検査結果については英文での情報発信を実施。

○その他

- ・リーフレット：基準値の概要について、一般消費者向けのリーフレットを作成。
- ・ラジオ：内閣府被災者生活支援チームによる福島県内のラジオ放送で基準値について説明。
- ・地方自治体の広報誌等による広報：都道府県や市町村の広報誌等への広報・周知を要請。

2. 説明会の開催

○消費者、生産者等との意見交換会

食品中の放射性物質の基準値等について、消費者、事業者、生産者等を対象に、関係省庁及び地方自治体と連携しながら、全国各地で意見交換会を開催。

(平成23年度～平成27年度：54箇所 平成28年度：9箇所 平成29年度：7箇所)

○講演会等への講師派遣

地方自治体及び団体が主催する講演会等にも担当者を派遣。



7 関係法令の改正等

(1) 申請手続の見直しについて

従前の経緯

- 平成 29 年 3 月 28 日付けで総務大臣から厚生労働大臣に対し、「申請手続等の見直しに関する調査—戸籍謄本等の提出が必要とされる手続を中心として—の結果」に関する勧告がなされ、食品衛生法における手続についても、相続時に提出する戸籍謄本等の返却の推進に係る措置を講じることが求められた。
- 具体的には、食品衛生法第 53 条第 2 項の規定による許可営業者の地位の承継の届出において、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）第 68 条第 2 項により届出書に添付することとされている戸籍謄本及び相続人が 2 人以上ある場合において、その全員の同意により許可営業者の地位を承継すべき相続人として選定された者が添付するその全員の同意書（以下「戸籍謄本等」という。）について、届出者の負担軽減を図る観点から、提出された戸籍謄本等の原本の返却を促進するため、地方公共団体に技術的助言を行うことが求められた。

都道府県等に対する要請

- 許可営業者の地位の承継の届出については、届出者の要望があれば、提出された戸籍謄本等の原本の返却を行うことが可能であることを御了知の上、貴管内営業者に対する周知等適切な対応をお願いします。

(2) 成年被後見人等に関する欠格条項の見直しについて

従前の経緯

- 成年後見制度の利用の促進に関する法律（平成 28 年法律第 29 号）第 11 条において、成年後見制度の利用の促進に関する施策の基本方針として、成年被後見人及び被保佐人（成年被後見人等）の人権が尊重され、成年被後見人等であることを理由に不当に差別されないよう、成年被後見人等の権利に係る制限が設けられている制度について検討を加え、必要な見直しを行うこととされている。
- また、成年後見制度利用促進基本計画（平成 29 年 3 月 24 日閣議決定）において、現在、成年被後見人等の権利に係る制限が設けられている制度（いわゆる欠格条項）が数多く存在していることが、成年後見制度の利用を躊躇させる要因の一つになっているとの指摘を踏まえ、これらの見直しを速やかに進めることとされている。
- これらを踏まえ、資格や営業許可等の各制度において定められている成年被後見人等に

関する欠格条項の見直しを行うこととされ、成年被後見人等を資格等から一律に排除する規定を設けている制度について、心身の故障等の状況を個別的・実質的に審査し、必要な能力の有無を判断する規定に適正化等を図るための措置を講じるため、関係法律を改正する法律案の今国会への提出が予定されている。

今後の取組

- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）に規定する食鳥処理の事業の許可についても、成年被後見人が欠格事由として規定されているところ、上記改正法による改正が予定されている。

今後、当該改正を踏まえ、厚生労働省令や通知について所要の検討を行っていく。

8. 食中毒対策等

(1) 食中毒事案に伴う行政処分の手続

従前の経緯

食品衛生法第54条及び第56条までの規定に基づく食品等事業者に対する処分は、事業者による被害拡大防止対策、再発防止対策が完了するために必要十分な期間・範囲をとることが重要である。

これらの不利益処分を行う際には、処分の名宛人である食品等事業者に対し、調査結果等を丁寧に説明するとともに、行政手続法（平成5年法律第88号）の規定に基づき、名宛人に対し、原則として、処分と同時に、当該処分の理由を示す等の必要な手続を行わなければならない。

過去の食品衛生法に基づく処分の取消し訴訟においては、処分に当たって、「法第6条に違反した」と記載されているのみで、処分の原因となる基本的事実関係や、違反した条項が具体的に示されておらず、行政手続法が求める理由の提示がなされていないとして、処分の違法性が指摘されている裁判例がある。

都道府県等に対する要請

○ 食中毒事案等に伴い、不利益処分を行うに当たって食品等事業者へ通知する営業の禁停止等の命令書について、食品衛生法の条文のみを記載し通知している事案も散見されることから、不利益処分を行う場合は、行政手続法に基づき、以下を踏まえ処分の理由を適切に提示する等の必要な手続を行うこと。

○ 一般に、処分に理由の提示が求められているのは、処分庁の判断の慎重と合理性を担保してその恣意を抑制するとともに、処分の理由を相手方に知らせて不服の申立ての便宜を与える趣旨であり、その提示を欠く場合には、当該処分自体の取消しを免れない。

また、理由の提示の程度は、これまでの判例法理から、いかなる事実関係に基づき、いかなる法規を適用して当該処分がなされたのかを、処分の相手方において、その提示内容自体から了知し得るものでなければならないこととされている。このことは、原因食品や原因施設が一応推定しかできない等の場合において不利益処分を行うときも同様であり、当該処分の理由について、上記判例法理を踏まえ、記載する必要がある、単に抽象的に処分の根拠規定を示すだけでは、例外的な場合を除いては、理由の提示として十分ではないとされている。

食品衛生法第6条に違反したとして営業者に対し、営業の禁停止処分を行う場合には、当該営業者、食品を食中毒の原因として判断、推定した根拠である疫学的調査結果に基づき、同条に違反したとする食品、それが同条各号のいずれに該当するか、当該営業者の行為が同条が禁止する行為（販売、製造等）のいずれに該当するかを記載する等、具体的事実と適用する法条の適用関係が明らかになるよう記載することが必要である。

なお、事業者へ処分内容を通知する際には、当該記載内容を丁寧に説明するとともに、営業の禁停止期間中に取り組むべき内容（施設の清掃、衛生教育等）を十分に理解させることが必要であることを念のため申し添える。

(2) 食中毒発生状況

○ 平成 29 年における食中毒発生事例速報（平成 30 年 2 月 1 日現在）は、次のとおりである。

① 合計では、患者数は 16,324 人（対前年比 19.4%減）、事件数は 1,008 件（対前年比 11.5%減）、死者数は 3 人（前年 14 人）となっている。

（注）患者数が 500 人を上回る事件は、2 件であった（前年 2 件）。

② 原因施設の判明した事例について、原因施設別に見ると、患者数は、多い順に飲食店で 7,955 人（対前年比 28.6%減）、学校で 2,675 人（対前年比 216.6%増）、旅館で 1,734 人（対前年比 36.9%減）となっている。また、事件数は、多い順に飲食店で 594 件（対前年比 16.7%減）、家庭で 100 件（対前年比 15.3%減）、販売店で 47 件（対前年比 51.6%増）となっている。

① 原因食品の判明した事例について、原因食品別に見ると、患者数は、多い順に複合調理食品で 1,534 人（対前年比 38.8%減）、肉類及びその加工品で 638 人（対前年比 40.2%減）、魚介類で 466 人（対前年比 58.1%減）となっている（「その他」を除く。以下この項について同じ）。また、事件数は、多い順に魚介類で 193 件（対前年比 11.6%増）、肉類及びその加工品で 61 件（対前年比 23.8%減）、複合調理食品で 50 件（対前年比 40.5%減）となっている。

② 病因物質の判明した事例について、病因物質別に見ると、患者数は、多い順にノロウイルスで 8,378 人（対前年比 26.5%減）、カンピロバクター・ジェジュニ/コリで 2,299 人（対前年比 29.7%減）となっている。また、事件数は、多い順にカンピロバクター・ジェジュニ/コリで 318 件（対前年比 6.2%減）、アニサキスで 228 件（対前年比 83.9%増）、ノロウイルスで 213 件（対前年比 39.8%減）となっている。また、（参考：アニサキスによる食中毒は、事件数は多いものの患者数は 240 人で患者数全体の 1.5%程度）。

(3) 食中毒発生時・予防対策

感染症担当部局等や関連自治体との連携

※昨年 8 月の腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事案を踏まえた、「広域的な食中毒事案への対策強化」については 1（1）参照のこと。

従前の経緯

- 食品や水を媒介とするノロウイルス、腸管出血性大腸菌等を原因とする感染症又は食中毒事案は、食品衛生担当部局、感染症担当部局及び水道担当部局等とが連携して調査や被害拡大防止等の対応をとることが必要である。また、広域に発生した食中毒事案についても、関係自治体が連携して調査や被害拡大防止等の対応をとることが必要である。
- 「食中毒処理要領」等において、食中毒患者等が「感染症の予防及び感症の患者に対する医療に関する法律」（「感染症法」）で規定される疾病に罹患しているものと疑われる

場合には、食品衛生担当部局が感染症担当部局との間で情報を共有し調査を実施するよう、都道府県等に要請している。

- ノロウイルスについては、依然として食中毒患者数の約6割を占めることから、毎年流行シーズンとなる11月頃にノロウイルスによる食中毒の予防に関する注意喚起を行っている。また、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があることを踏まえ、感染症担当部局と協力し注意喚起を行っている。

都道府県等に対する要請

- 感染症担当部局等との連携強化に関すること。
 - ① 一般に食品を媒介とする病原体（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス、A型肝炎、E型肝炎等）を検出したときは、食中毒の広域散発発生との関連性の有無を確認するため、菌株等を国立感染症研究所へ迅速に送付すること。
 - ② 感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものと推測されていることから、感染症担当部局等と連携し、手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に努めること。
 - ③ 食中毒事件の公表及び調査結果の取りまとめについては、食中毒処理要領等に基づき、推定を含む原因施設を所管している自治体を中心となって対応すること。その他の自治体は、原因施設を所管している自治体の求めに応じて情報提供を行うなど、必要な協力を行うこと。
- 食品による健康被害情報の早期発見の観点から、通報を受ける可能性のある各地域の関係機関（医療機関、消費生活センター、地方農政局、警察、消防等）との連携を図るために必要な体制を整備すること。
- 食品衛生法第58条第3項に基づく速報対象はもちろんのこと、速報対象以外の事案を探知した場合についても、可能な限り初期の調査段階で、患者の発生状況、食材の流通調査等について食中毒被害情報管理室に情報提供するよう努めること。

(4) ノロウイルスを原因とする食中毒

従前の経緯

【全般】

- 例年、12月から3月までの間を中心に、ノロウイルスを原因とする食中毒が多数発生しているため、次に掲げる措置を講じている。
 - ① 平成29年12月に、「ノロウイルスに関するQ&A」を改定して手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等の対策を重点的に記載し、その内容を関係機関に周知した。

② ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、調理従事者の健康管理や食品取り扱い者の汚染防止が重要であることを踏まえ、平成29年6月16日に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改訂して関係機関に周知した。

③ ②に加え、「加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること」とし、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改訂して関係機関に周知した。

○ ノロウイルスについては、依然として食中毒患者数の約60%を占めることから、毎年流行シーズンとなる11月頃にノロウイルスによる食中毒の予防に関する注意喚起を行っている。また、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があることを踏まえ、感染症担当部局と協力し注意喚起を行っている。

【二枚貝】

○ ノロウイルス食中毒の発生拡大を防止するために、平成19年に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会で「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」が取りまとめられ、二枚貝については、生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視を行うことが重要とされた。この提言を踏まえ、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日付け食安発第1012001号）により、食中毒の発生防止に努めるよう都道府県等に要請した。

○ 生食用かきを原因食品（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒については、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成22年1月22日食安監発0122第1号）を発出し、衛生主管部局と水産主管部局とが連携して、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底するよう、改めて都道府県等に要請した。また、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成25年2月13日付け食安監発0213第1号）において、①食中毒発生時には、採取海域までの遡り調査が迅速に実施できるよう、必要な情報の記録の作成・保存に努めるよう事業者への指導を依頼、②食中毒調査支援システム（NESFD）に生食用かきを原因（推定を含む。）とするノロウイルス食中毒の概要を掲載することで自治体間における情報共有が図れる体制とした。

○ 生食用かきを原因とする食中毒事案が発生した場合には、関係都道府県等相互間で連携しつつ、かきを採取した海域に関する追跡調査を実施し、当該海域における生食用としてのかきの出荷の自粛を指導する等の措置を講じている。

都道府県等に対する要請

【全般】

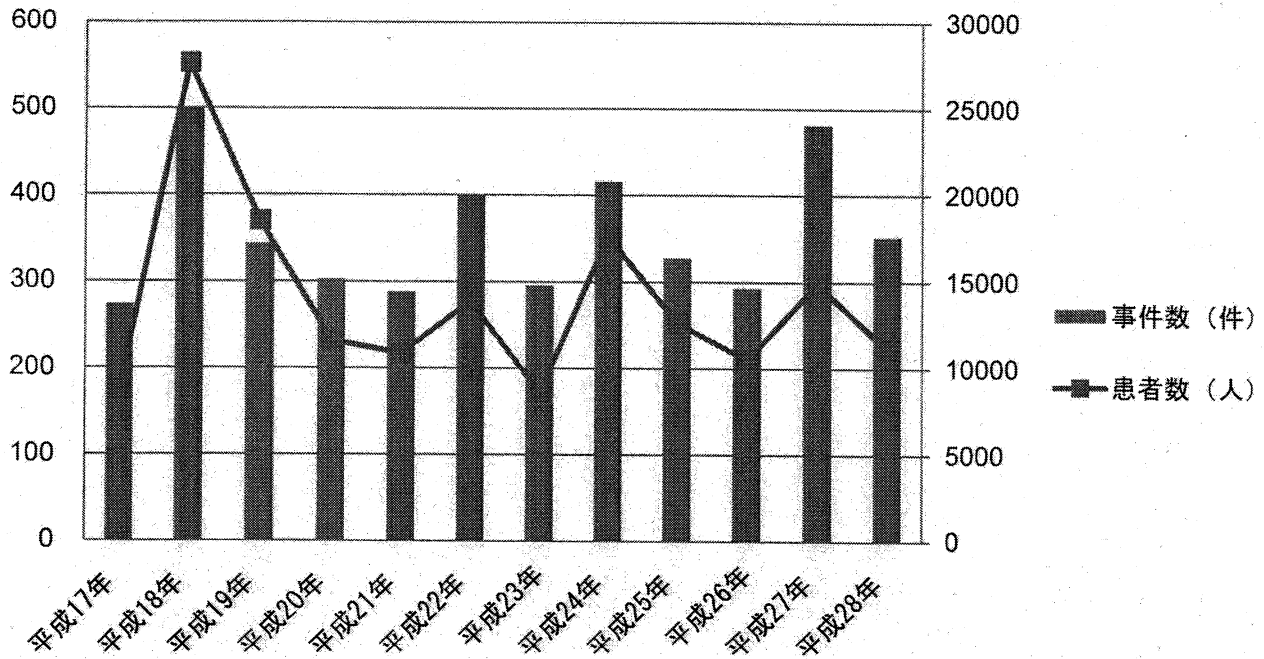
- 引き続き、次に掲げる6点をお願いする。
 - ① ノロウイルスを原因とする胃腸炎に集団で感染した事案を探知したときは、食中毒か感染症かの判断を行う前に、食品衛生担当部局と感染症担当部局においては発生当初から情報を共有するとともに、疫学的な調査マニュアルに基づいて科学的に共同調査を行うこと。
 - ② ノロウイルス食中毒が発生した際には、病因物質、原因施設、原因食品、原因食材、汚染源、汚染経路等について、「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に基づき調査を実施し、その結果、食中毒と判断する場合には、ノロウイルス感染者との濃厚接触、ノロウイルス感染者の糞便若しくは嘔吐物による塵埃又は環境を介した感染等でない根拠を明確にすること。
 - ③ 仕出し屋、飲食店及び旅館等におけるノロウイルスによる食中毒が多発している。これらの原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「ノロウイルスに関するQ&A」等を参考に、食品等事業者や調理従事者の衛生管理等について監視指導を行うとともに、予防法の周知、発生防止対策等の衛生教育を充実すること。また、地域住民に対してはノロウイルスに関する正しい知識について情報提供すること。
 - ④ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、加熱が必要な食品を非加熱又は加熱不十分な状態で若齢者、高齢者その他抵抗力が低い者に対し提供しないよう事業者に対し指導すること。
 - ⑤ 平成28年11月24日付け生食監発1124第1号「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査について」を参考にノロウイルス食中毒を調査すること。
 - ⑥ ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、調理従事者の健康管理や食品取り扱い者の汚染防止が重要であることを踏まえ、施設の責任者に対し、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めるよう指導すること。

【二枚貝】

- 引き続き、次に掲げる3点をお願いする。
 - ① 生食用かき等の二枚貝を原因とする食中毒事案が発生した場合には、採取した海域に関する追跡調査の実施を徹底し、採取海域を特定又は推定するに至ったときは、速やかに当該海域を管轄する都道府県等へ連絡するとともに、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課に報告すること。また、連絡を受けた自治体においても、水産担当部局と連携して当該海域における生食用かきの出荷の自粛を指導する等の措置を速やかに講じること。

- ② かき等の二枚貝を採取する海域の衛生管理のため、衛生主管部局と水産主管部局との連携を図り、生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視等を徹底し、食中毒の発生防止に努めること。
- ③ 二枚貝等の生産自治体においては、「生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について」（平成22年1月22日付け食安監発0122第1号）に基づき、食品衛生担当部局と水産担当部局とが連携して食中毒の発生防止に努めること。

ノロウイルス食中毒年次推移



ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

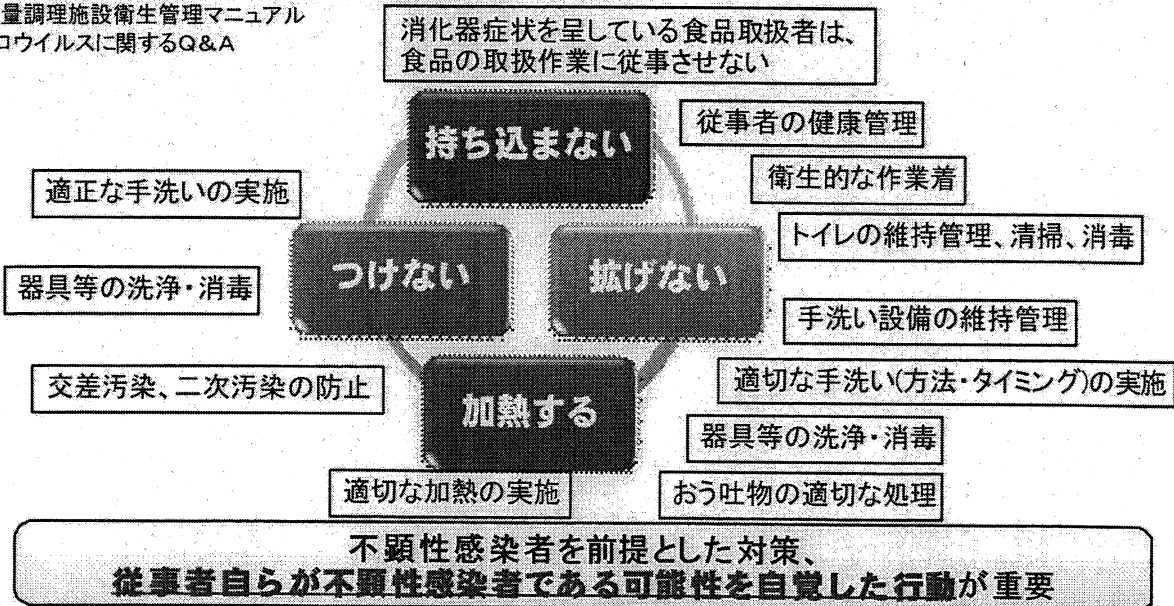
基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

「1. 持ち込まない」「2. 拭けない」「3. 加熱する」「4. につけない」

食品衛生法第50条第2項の基づく管理運営基準
その他関係通知

- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ノロウイルスに関するQ&A



(5) 腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒対策

従前の経緯

【腸管出血性大腸菌】

- 平成 28 年 11 月に、家庭調理用の冷凍メンチカツ製品を喫食したことによる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事例が広域に発生したことを受け、加熱調理を前提とする食品について、十分な加熱を行うこと及び未加熱の食肉調理品から、他の加熱せずに摂取する食材等への交差汚染防止対策をとることについて、周知徹底を自治体に依頼した。
- 平成 28 年に老人ホームで発生した野菜調理品を原因とした食中毒事案を踏まえ、野菜及び果物を高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うよう、平成 29 年 6 月 16 日に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改訂して関係機関に周知した。

【カンピロバクター】

- カンピロバクターを原因とする食中毒について、主な要因は生又は加熱不足の食鳥肉及び食鳥肉から他の食品への二次汚染等となっている。これを踏まえ、平成 19 年 3 月に、「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」を策定して関係機関に周知し、平成 28 年 6 月に知見の進展等に対応して更新を行った。
(注) 内閣府食品安全委員会は、「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」に関する食品健康影響評価を実施している。
- 平成 28 年 5 月には、屋外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉（鶏肉の寿司）によって 2 会場合計で患者数 875 名のカンピロバクターによる大規模食中毒が発生した。これを受けて、夏期一斉取締りを機に飲食店業者向け及び消費者リーフレットを作成し、改めて食中毒予防に努めた。
- カンピロバクターによる食中毒患者は、加熱不十分な鶏肉メニューを喫食しているケースが多いことから、平成 29 年 3 月に「カンピロバクター食中毒対策の推進について」を通知し、鶏肉を飲食店業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等にあつては、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店業者が鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うことについて指導を実施している。

今後の取組

- 牛のその他の内臓、鶏肉等の生食については、公衆衛生上のリスクの大きさを踏まえ、今後の取扱いについて検討することとしている。
- 腸管出血性大腸菌感染症・食中毒事例の調査結果とりまとめにおける 7 つの課題①広域発生事例に対する早期探知、②地方自治体及び国レベルの関係部局連携並びに患者情報・喫食調査情報・検査情報を統合した情報管理、③国による地方自治体間の情報共有への支援、④情報提供の一元化及び関係機関における提供した情報の共有、⑤詳細な調査を行う

ための遺伝子検査手法を統一化し解析、⑥検食や記録保存の在り方、⑦その他について検討することとしている。

都道府県等に対する要請

- 鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等に対し、飲食店業者が鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導することについて、周知徹底いただきたいこと。
- (再掲) 腸管出血性大腸菌の遺伝子検査手法について、反復配列多型解析法 (MLVA) に統一化してシステム解析を実施することとしているため、地方衛生研究所において体制整備に向けた検討を行うこと。
- 飲食店、大量調理施設等における食肉及び食鳥肉に関する衛生管理の徹底など、事業者に対する監視指導を適切に実施すること。特に、成形肉を提供する飲食店に対しては、中心部を 75℃ 1 分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導するとともに、客に対し、加工処理された旨や加熱方法等の必要な情報を確実に提供するよう指導すること。
- シカやイノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣 (ジビエ) については、生又は加熱不十分な状態で食用すると、E 型肝炎や腸管出血性大腸菌症による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られているため、引き続き、食肉等の生食について、消費者に対する注意喚起及び関係事業者に対する適切な監視・指導をお願いする。
- 一般消費者に対して、食肉及び食鳥肉の加熱調理に際しては、十分に火を通すとともに、高齢者、乳幼児等の抵抗力に乏しい者に生又は加熱不足の食肉及び食鳥肉を摂取させないよう、注意喚起すること。
- 生食用食肉 (牛肉) については、これまでの監視指導の結果や認定生食用食肉取扱者等の情報を踏まえ、規格基準の遵守について、監視・指導の徹底をお願いする。

(6) 死者が発生している重篤な食中毒について

従前の経緯

【乳児ボツリヌス症】

○ 平成 29 年 4 月に、乳児に対し離乳食としてジュースの蜂蜜を混ぜて与えたことによる乳児ボツリヌス症による死亡事案が発生したことから、本件を関係者に情報提供するとともに、改めて 1 際未満の乳児に蜂蜜を与えないよう関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行うよう指導を実施した。

【有毒植物】

○ 毎年、食用の野草と間違えて有毒植物を喫食したことによる食中毒が発生している。平成 29 年には、誤って有毒植物であるイヌサフランを採取し喫食したことにより 1 名の死亡者がでている。こうした状況を踏まえ、厚生労働省において、有毒植物による食中毒予防のリーフレットを作成し、ホームページを通じて広く国民に対する注意喚起を行うとともに、都道府県等に対し消費者及び関係事業者に対しても情報提供及び注意喚起を依頼した

都道府県等に対する要請

○引き続き、1 際未満の乳児に蜂蜜を与えないよう関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行うようお願いする。

○引き続き、食用の野草と確実に判断できない植物については、採取、販売、喫食しないよう、消費者及び食品関係事業者に対して情報提供及び注意喚起を適切に実施するようお願いする。同様に、秋にはキノコに関しても毒キノコが誤って採取、販売、喫食されることが多いことから、消費者及び都道府県等に対する情報提供及び注意喚起をお願いする。

(7) 食中毒等関連システムの活用

従前の経緯

○ 食中毒発生情報、夏期・年末報告及び食肉検査等情報については、食品保健総合情報処理システムを活用し、統計情報の取りまとめを行っている。

○ 平成 22 年 4 月、厚生労働省に集約される食中毒関連情報について、都道府県等の本庁、保健所、地方衛生研究所等との情報共有を可能にするため、NESFD の運用を開始した。

○ 平成 24 年 4 月より食品保健総合情報処理システムについては、NESFD と一元化した運用を開始している。

○ 平成 27 年 12 月より現行の食品保健総合情報処理システムと NESFD を統合し、新食品保健総合情報処理システムとして運用を開始した。

都道府県等に対する要請

- 食中毒事件票については、引き続き、可能な限り速やかに食品保健総合情報処理システムに入力すること。その際には、可能な限り詳細な感染の経路等を、発生要因欄又は備考欄に記入すること。
- NESFD から配信される食中毒速報やその他の食中毒関連情報（食中毒詳報、広域食中毒関連情報、感染症サーベイランス情報、分子疫学情報等）を確認することにより、全国的な食中毒発生動向を踏まえた監視指導に留意するよう、管轄保健所及び地方衛生研究所等の職員へ周知すること。
- NESFD について、引き続き、次に掲げる 5 点をお願いする。
 - ① 食中毒事件速報及び詳報については、電子データにより報告すること。特に夜間・休日の食中毒事件速報については、迅速な事案把握のため NESFD からの自動転送機能を活用していることから、NESFD による報告を行うこと。
 - ② 食中毒事件詳報の作成に当たっては、データベース化により他の自治体と共有化が図られることに鑑み、その有効活用の観点から考察部分に次の検証事項を記載するよう努めること。
 - ア. 発生の探知において今後改善を要すると考えられる事項
 - イ. 原因究明調査において今後改善を要すると考えられる事項
 - ウ. 被害拡大防止のために今後改善を要すると考えられる事項
 - エ. 再発防止のために参考になると考えられる事項
 - ③ 食中毒関連情報共有ナレッジシステムの掲示板は、食中毒被害情報管理室に申請の上で、新たな掲示板の作成が可能であり、関係する自治体等のみで使用することもできることから積極的に活用願いたいこと。
 - ④ 平成 28 年度厚生労働省情報セキュリティ監査の結果、食品保健総合情報処理システムにおけるパスワードについて、定期的な変更がなされていないことを指摘されたことから、情報セキュリティ管理の観点から、定期的にパスワードの変更を行うこと。

9 輸入食品の安全確保対策

輸入食品の安全性の確保は、国民の関心が非常に高い極めて重要な課題となっている。このため、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階、③国内流通段階の3段階で対策を実施している。

(1) 輸出国における衛生対策

従前の経緯

- 輸出国における衛生対策の推進として、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び発生防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における安全管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等の推進を図るほか、必要に応じ、担当官を派遣して輸出国の衛生対策の調査、我が国における食品衛生規制を周知するための説明会等を実施している。
- 日中間については、「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」に基づき、日中両国で輸出入される食品等の安全分野における交流及び協力の促進を目的とした行動計画を閣僚級で策定するとともに、実務者レベル協議及び現地調査を実施している。
- 平成28年度は、インド、シンガポール、マレーシア及びノルウェーについて現地調査を行い、関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。
また、パラグアイ産ごまの種子並びにアイルランド産、カナダ産、スウェーデン産、米国産及びポーランド産牛肉について、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。
その他、海外での問題発生情報等に基づく緊急対応等のため、二国間協議又は書簡交換を行った。
- 平成29年度は、12月末時点で、台湾、中国、ニュージーランド及びベルギーについて現地調査を行い、関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行った。
また、英国産、オーストリア産及び米国産産牛肉について、対日輸出食品の管理状況の現地調査を実施した。

今後の取組

- 引き続き、個別問題が発生した際の二国間協議及び現地調査を通じた輸出国段階の衛生対策の検証を行うほか、問題発生 of 未然防止を図るため、主要な輸出国に対し、計画的に現地調査を行い、輸出国における関係制度、管理体制並びに生産者及び製造者の取組状況について調査を行うとともに、輸出国の政府担当者や食品等事業者に我が国の食品衛生規制を周知するための説明会を開催し、海外の生産現場における衛生管理をより一層推進する。
- 平成 30 年度輸入食品監視指導計画案については、1月～2月の間にパブリックコメント手続を実施するとともに、2月1日に大阪、2月7日に東京で意見交換会を開催する。

(2) 輸入時（水際）における衛生対策

従前の経緯

- 輸入時の衛生対策としては、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づくモニタリング検査を実施するとともに、モニタリング検査における違反の検出等に照らして違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度、輸入者に対して検査命令を実施している。
(注) モニタリング検査の件数は、食品群ごとや検査項目ごとに統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査件数を基本として設定される。
- 平成 28 年度には、約 234 万件の輸入届出に対して、195,580 件（モニタリング検査 54,215 件（延べ 98,164 件）、検査命令 56,877 件、指導検査等 91,740 件の合計から重複を除いた数値）を実施し、そのうち、773 件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。
- 平成 29 年度上半期には、約 123 万件の輸入届出に対して 102,756 件（モニタリング検査 29,709 件、検査命令 30,130 件、指導検査等 46,119 件の合計から重複を除いた値）を実施し、そのうち、384 件を食品衛生法違反に該当するものと確認し、輸入者に対して廃棄、積戻し等の措置を求めた。

- ブラジルでの食肉の不正事件に関連して、特別検査の対象となった施設から輸入された鶏肉等について輸入業者に対し詳細な情報が確認されるまで販売を見合わせるよう要請した。また、捜査対象となった施設で製造等された鶏肉等の輸入手続きを保留するとともに、捜査対象以外の施設で製造等された畜産食品については輸入時検査を強化した。
- 日本国内において、プエラリア・ミリフィカを喫食したことが原因と考えられる健康被害情報が多数報告されていることを踏まえ、プエラリア・ミリフィカ及びプエラリア・ミリフィカを含む食品が輸入届出された場合には、輸入者に対し、製造管理等について報告を求め、報告がない場合は輸入を中止するよう指導する措置を講じた。

今後の取組

- 引き続き、検疫所において、「輸入食品監視指導計画」に基づきモニタリング検査を実施する。

また、厚生労働省において、前年度のモニタリング検査の結果等を勘案して、平成30年度の「輸入食品監視指導計画」を策定する。具体的には、これまでの対策を継続して実施するとともに、輸入者が初めて輸入する食品等を中心に食品等輸入届出書の内容と実際の貨物との同一性の確認を実施する。また、モニタリング検査にて法違反が判明した際に速やかな流通状況調査、回収措置等が行えるよう、引き続き、輸入者に対して販売計画の提出を指導する。さらに、我が国のHACCP制度化を見据え、輸出国におけるHACCPの導入状況を調査することとしている。
- そのほか、輸入食品監視業務の効率化を図るため、輸入食品監視支援システム（FAINS）の機能性の向上を図るとともに、輸入者等の依頼を受けた登録検査機関の検査が適切に実施されるよう、地方厚生局を通じた登録検査機関に対する指導監督の徹底に努めることとしている。

また、輸入者に対する輸入前指導の一層の推進を図ることとしている。

都道府県等に対する要請

- 次に掲げる3点をお願いする。
- ① 国内で流通する輸入食品については、「輸入食品監視指導計画」のほか、厚生労働省ホームページ及び食中毒調査支援システム（NESFD）に掲載された輸入者に対する検査

命令に関する通知、食品衛生法違反に該当する食品に関する情報等を参考としつつ、監視指導を効率的に実施すること。

- ② 食品衛生法違反に該当する輸入食品を確認したときや、輸入食品を原因とする食中毒事案を確認したときは、輸入時の水際段階の検査や国内流通段階の監視指導が迅速に実施されるよう、直ちに厚生労働省、関係都道府県等に連絡すること。
- ③ 輸入時の水際段階の検査、海外情報等を通じて食品衛生法違反に該当するものと確認された輸入食品のうち、通関手続を経て国内で流通するものについては、関係の都道府県等において回収等の措置を命令するなど、監視指導を適切に実施すること。

